Table top cooker

Kochfeld

Kookplaat

Table de cuisson

HTZG 64110 S
HTZG 64111 S

BEKO

Veuillez lire ces instructions avant d'installer ou d'utiliser votre appareil!

Chère cliente, cher client,

Avec ce produit, vous avez choisi un appareil de haute qualité et de technologie avancée.

L'appareil a été fabriqué dans des entreprises modernes conformes aux normes environnementales.

Ces instructions vous aideront à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- A la livraison, vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé. Si vous remarquez des dégâts dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre point de vente et ne mettez pas l'appareil en marche !.
- Avant de brancher et de commencer à utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel et tous les documents fournis. Veuillez prêter une attention particulière aux consignes de sécurité.
- Conservez tous les documents pour référence ultérieure. Conservez le reçu pour les cas éventuels de besoin de garantie.
- Si vous cédez l'appareil à une autre personne, fournissez-lui également tous les documents.

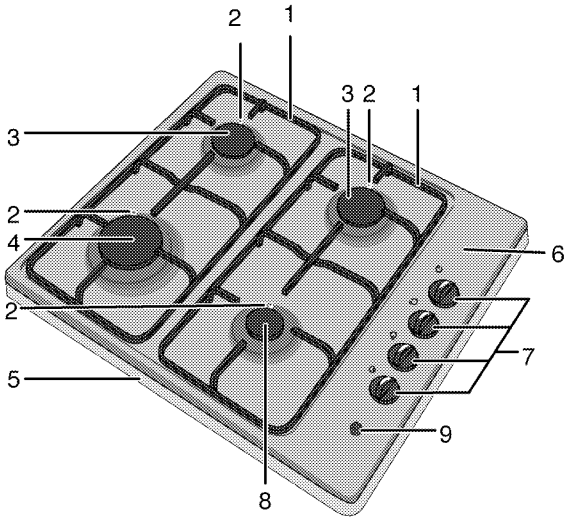
CE

Table des matières

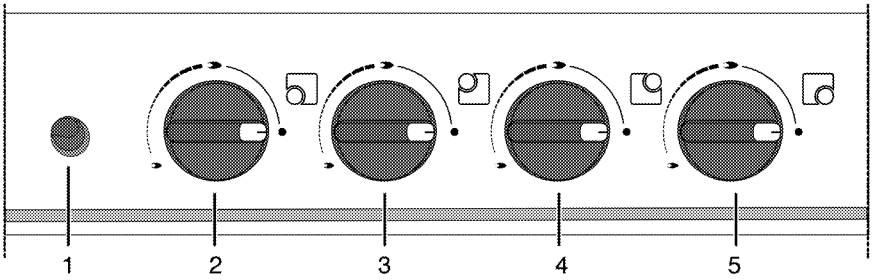
1 Généralités 4
Vue d'ensemble 4
Données techniques 5
Accessoires fournis avec l'appareil 5
Tableau des injecteurs 5
2 Consignes De Sécurité 6
Explications des consignes de sécurité 6
Consignes de sécurité de base 6
Sécurité des enfants 7
Sécurité lors de travaux concernant le gaz 7
Utilisation prévue 7
Mise au rebut 8
Matériaux d'emballage 8
Ancien équipement 8
Déplacement ultérieur 8
3 Installation 9
Avant l'installation 9
Installation et branchement 9
4 Préparations 11
Conseils pour économiser l'énergie 11
Première utilisation 11
Premier nettoyage de l'appareil 11
5 Utilisation De La Table De Cuisson 12
Généralités concernant la cuisson 12
Utilisation des plaques de cuisson 12
6 Maintenance Et Entretien 14
Généralités 14
Nettoyage de la table de cuisson 14
7 Recherche Et Résolution Des Pannes 15

1 Généralités

Vue d'ensemble



1	Support de récipient	6	Plaque de brûleur
2	Électrode	7	Manette du brûleur à gaz
3	Brûleur normal	8	Brûleur auxiliaire
4	Brûleur rapide	9	Bouton d'allumage
5	Cadre		



1	Bouton d'allumage	4	Brûleur normal Arrière gauche
2	Brûleur auxiliaire Avant droit	5	Brûleur normal Arrière droit
3	Brûleur rapide Avant gauche		

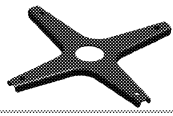
Données techniques

Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	100 mm/580 mm/510 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type de câble / section transversale	H05RR-FG 3 x 0,75 mm^2
Longueur de câble	max. 2 m
Catégorie d'appareil de gaz	BE I_{2E+} / NL I_{2L}
Type /pression de gaz	NG G 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	7.9 kW
Type / pression de conversion au gaz§	NG G 25/25 mbar
Brûleurs	
Avant droit	**Brûleur auxiliaire**
Puissance	1000 W
Avant gauche	**Brûleur rapide**
Puissance	2900 W
Arrière gauche	**Brûleur normal**
Puissance	2000 W
Arrière droit	**Brûleur normal**
Puissance	2000 W

Accessoires fournis avec l'appareil

Important
Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle du produit. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre produit.

Adaptateur pour cafetière



Peut être utilisé pour une cafetière.

Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson / **Type /pression de gaz**	**1000 W Avant droit**	**2900 W Avant gauche**	**2000 W Arrière gauche**	**2000 W Arrière droit**
G 20/20 mbar	72	115	103	103
G 25/25 mbar	72	115	103	103

2 Consignes De Sécurité

Explications des consignes de sécurité

Les consignes et informations de sécurité suivantes sont utilisées dans ce manuel. Vous pouvez les distinguer à l'aide du symbole et du mot initial de signalisation.

DANGER
Risque élevé de blessure corporelle.
Le non respect peut entraîner des blessures graves ou mortelles.

MISE EN GARDE
Risque de blessure corporelle.
Le non respect peut entraîner des blessures bénignes ou moyennes.

AVIS
Risque de dégâts matériels.
Le non respect peut entraîner des dégâts sur l'appareil ou d'autres objets.

Important
Conseils d'utilisation.
Informations utiles sur l'utilisation de l'appareil. Aucune information sur des risques de blessures.

Consignes de sécurité de base

- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques sans préavis, dans le but d'améliorer la qualité du produit. Les chiffres fournis dans ce manuel sont uniquement destinés aux représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Les valeurs indiquées sur les plaques du produit ou sur d'autres documents fournis avec le produit, ont été obtenues dans des conditions de laboratoires conformément aux normes correspondantes. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions environnementales et d'utilisation du produit.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente un dysfonctionnement ou présente un dégât visible.
- Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois remédier à certains dysfonctionnements ; consultez *Recherche Et Résolution Des Pannes, page 15*.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il s'enflamme lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne faites pas chauffer des récipients fermés et des bocaux en verre. La pression pourrait s'élever dans le bocal et le faire éclater.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- Ne posez pas de casseroles ou poêles vides sur des plaques allumées. Elles pourraient être endommagées.
- A cause de la chaleur, ne laissez pas de plats en plastique ou en aluminium sur la surface de l'appareil. Ces plats ne doivent pas non plus être utilisés pour conserver des aliments.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.

Important
Pour que la garantie soit valide, le produit doit être installé par une personne qualifiée, conformément à la réglementation en vigueur.

Sécurité des enfants

- Des parties accessibles de l'appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tenez les enfants à distance.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

Sécurité lors de travaux concernant le gaz

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil.
- Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences applicables concernant la ventilation ; consultez *Avant l'installation, page 9*
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans l'endroit où il est situé. Vous devez assurer une bonne ventilation de la cuisine : gardez les sorties de ventilation naturelles libres ou installez un dispositif mécanique de ventilation (hotte).
- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Veuillez organiser une maintenance annuelle.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz

DANGER
Risque d'explosion et d'intoxication !
N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas.
N'actionnez pas d'interrupteurs électriques (par exemple l'interrupteur de la lumière ou la sonnette d'entrée).
N'utilisez pas de téléphone ou de téléphone portable.

1. Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
2. Ouvrez les portes et fenêtres.
3. Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
4. Avertissez les voisins.
5. Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
6. Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. L'utilisation commerciale est interdite.
Ce produit n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation incorrecte ou des erreurs de manipulation.

Mise au rebut

Matériaux d'emballage

DANGER
Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage !
Gardez les enfants éloignés des matériaux d'emballage.

Le matériel d'emballage et les sécurités de transport sont fabriqués en matériaux respectant l'environnement. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques. Cela permet de protéger l'environnement.

Ancien équipement

Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Ceci signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin qu'il soit recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour obtenir davantage d'informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

Les produits électroniques qui ne sont pas inclus dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé en raison de la présence de substances dangereuses.

Déplacement ultérieur

AVIS
Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position debout.

Rangez l'appareil dans son emballage d'origine et transportez-le dans son carton d'origine. Suivez les indications inscrites sur l'emballage.

Important
Vérifiez l'apparence générale de votre appareil en identifiant les dommages possibles pendant le transport.

Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine

Enveloppez l'appareil dans de l'emballage à bulles ou du carton épais et entourez-le de ruban adhésif afin d'éviter de l'abîmer pendant le transport.

3 Installation

Avant l'installation

- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipement de cuisine situés sur **l'autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).

Ventilation de la pièce

L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce.

Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. S'il n'y a pas de porte ou de fenêtre pour la ventilation de la pièce, une ventilation d'appoint doit être installée.

Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
inférieure à 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 bis 10 m^3	min. 50 cm^2
supérieure à 10 m^3	facultatif
Dans une cave ou sous-sol	min. 65 cm^2

Installation et branchement

Important
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil pourrait entraîner une augmentation de la consommation énergétique des appareils de refroidissement.

- L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.

Raccordement au réseau de gaz

DANGER
Les installations non professionnelles vous exposent à un risque d'explosion ou d'intoxication.
L'appareil ne peut être raccordé au réseau de distribution de gaz que par une personne qualifiée et dûment habilitée.

DANGER
Risque d'explosion !
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.

- La pression et le type de gaz du réseau local doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique ou la plaque indiquant le type de gaz de l'appareil.
- Consultez les détails concernant le raccordement du gaz et la conversion (POUR LA BELGIQUE) dans le livret fourni avec votre appareil.

DANGER
Un tuyau de sécurité endommagé vous expose à un risque d'explosion !
Le tuyau de sécurité ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Raccordement au réseau électrique

Important
Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre !
La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage occasionné par l'utilisation du four sans raccord adéquat de mise à la terre.

DANGER
Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
L'appareil ne doit être raccordé au secteur que par une personne qualifiée. La garantie de l'appareil ne sera valable qu'après une installation correcte.

DANGER
Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

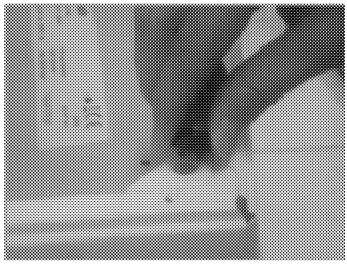
Avant de raccorder votre four au réseau électrique, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est située sur la partie arrière de l'appareil.
Le câble d'alimentation du produit doit correspondre aux caractéristiques techniques, consultez le tableau des caractéristiques techniques *Données techniques, page 5*.

Important
L'embout doit être aisément accessible après l'installation (mais il ne doit pas se trouver au dessus de la table de cuisson).

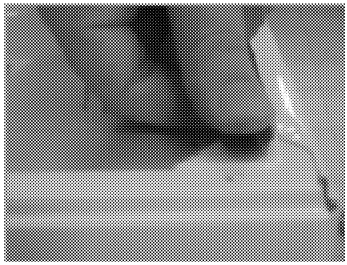
Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

Installation des pieds de la table de cuisson

1. Enlevez toutes les pièces susceptibles de tomber de la partie supérieure de la table de cuisson, retournez-les, puis mettez-les sur une surface plane.
2. Installez les 4 pieds fournis avec votre produit dans leurs fentes situées aux coins de la table de cuisson.



3. Pour avoir la confirmation que l'installation a réussi, vous devez entendre un clic en insérant les pieds.



Vérification finale

1. Ouvrez le robinet de gaz.
2. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
3. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.

Important
Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme. Si les flammes sont jaunâtres, vérifiez la position du couvercle de brûleur ou nettoyez le brûleur.

Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie:

- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation énergétique peut être jusqu'à quatre fois plus importante.
- Donnez la préférence au brûleur adapté à la base du récipient. Choisissez toujours la taille de récipient correcte pour vos plats. Plus le plat est grand, plus il faut d'énergie.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

AVIS

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

5 Utilisation De La Table De Cuisson

Généralités concernant la cuisson

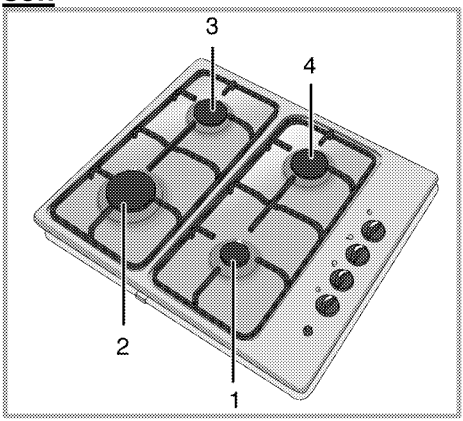
DANGER
Risque d'incendie par huile surchauffée !
Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance. **Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau !** Si de l'huile s'enflamme, recouvrez immédiatement la casserole ou la poêle avec un couvercle. Eteignez la table de cuisson dès que vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez le service de lutte contre les incendies.

- Évitez les récipients instables et facilement renversables. Les récipients qui sont trop lourds à déplacer facilement lorsqu'ils sont remplis peuvent également être dangereux.
  Utilisez uniquement des casseroles ou des poêles à fond plat.
- Utilisez les récipients qui ont une capacité suffisante pour contenir les aliments en cours de cuisson de sorte que ces derniers ne débordent pas et vous impose un nettoyage inutile.
  Évitez de mettre les couvercles sur les brûleurs.
  Veuillez toujours poser les récipients au centre au-dessus des brûleurs.
  Pendant le transfert des récipients d'un brûleur à un autre, soulevez-les toujours et évitez de les faire coulisser.

Cuisson au gaz

- La taille du récipient et la taille de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes de gaz de manière à ce qu'elles ne dépassent pas le fond du récipient et placez le récipient sur son support, en position centrale.

Utilisation des plaques de cuisson



1 Brûleur auxiliaire 12-18 cm
2 Brûleur rapide 22–24 cm
3 Brûleur normal 18-20 cm
4 Brûleur normal 18-20 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.

Le symbole de la grande correspond à puissance maximale de cuisson, la petite flamme représente la puissance minimale. Dans la position arrêt (haut) l'alimentation en gaz des plaques est coupée.

Allumez les brûleurs à gaz

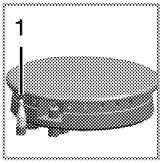
Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide de la commande d'allumage.

1. Maintenez la manette de commande enfoncée.
2. Tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, vers le symbole de la grande flamme.
3. Appuyez sur la commande d'allumage et relâchez-la de nouveau. Répétez l'opération jusqu'à ce que le gaz s'échappant s'enflamme.
4. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

Coupez les brûleurs à gaz.

Tournez la manette de commande sur la position arrêt (haut).

Dispositif de sécurité à l'allumage (en fonction du modèle)



En cas d'extinction des flammes des brûleurs supérieurs pour quelle raison que ce soit, le dispositif de sécurité à l'allumage coupe immédiatement l'arrivée de gaz.

1 . Dispositif de sécurité à l'allumage

- Tournez en appuyant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et attende l'allumage.
- Gardez la manette enfoncée pendant 3-5 secondes après avoir constaté la flamme autour du brûleur.
- Répétez les étapes dans l'ordre si la flamme ne reste pas. Après avoir lâché la manette, si le brûleur s'éteint, répétez la même procédure en maintenant la manette enfoncée pendant 15 secondes.

DANGER
Risque de déflagration en cas de gaz non consumé !
Ne maintenez pas la manette enfoncée pendant plus de 15 secondes si le feu ne s'allume pas. Attendez 1 minute et essayez à nouveau.

Généralités

DANGER
Risque d'électrocution !
Coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

DANGER
Les surfaces chaudes peuvent brûler !
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

AVIS
La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation; de cette manière, il est possible de retirer les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi la combustion de ces résidus les fois suivantes.
Email lisse aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer le four. Il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude mélangée à du liquide vaisselle, un chiffon doux ou une éponge, et d'utiliser un chiffon sec pour le séchage.
N'utilisez aucun matériel de nettoyage abrasif !
(en fonction du modèle) - N'utilisez aucun produit abrasif, ni de grattoir à métaux fort pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer la surface. Ceci pourrait détruire la vitre.

Important
N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

Nettoyage de la table de cuisson

Tables de cuisson à gaz

1. Retirez les grilles de support et les couvercles des brûleurs et nettoyez-les.
2. Nettoyez la table de cuisson.
3. Replacez les couvercles de bruleurs et vérifiez qu'ils sont correctement en place.
4. Lorsque vous placez les supports de récipient, assurez-vous que les brûleurs sont bien centrés sur leurs supports.

7 Recherche Et Résolution Des Pannes

DANGER
Les réparations non professionnelles vous exposent à un risque d'explosion ou d'intoxication.
Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par le service technique ou par un technicien qualifié.

Conditions de fonctionnement normales

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étirer et produire des bruits.

Avant de contacter votre service après-vente, nous vous invitons à vérifier les points suivants.

Gaz

Dysfonctionnement / problème	Cause possible	Conseil / solution
Aucune étincelle d'allumage n'est produite.	Pas de courant.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.
Le gaz ne sort pas.	Le robinet de gaz principal est fermé.	Ouvrez le robinet de gaz.
	Le tuyau de sécurité est tordu.	Installez un tuyau de sécurité sans torsion.
Les brûleurs ne brûlent pas uniformément ou pas du tout.	Les brûleurs sont sales.	Nettoyez les pièces des brûleurs.
	Les brûleurs ne sont pas secs.	Séchez les pièces des brûleurs.
	Le couvercle du brûleur n'est pas placé correctement.	Placez le brûleur correctement.
	Le robinet de gaz est fermé.	Ouvrez le robinet de gaz.
	La bonbonne de gaz est vide (en cas de raccord au butane).	Remplacez la bonbonne.

Si le problème n'a pas été résolu :

1. Débranchez l'appareil du secteur (désactivez ou dévissez le fusible).
2. Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Important
Ne tentez pas de réparer ce four vous-même. Aucun élément interne du four ne peut être réparé par l'utilisateur.

185.2525.74/R.AA/12.02.2010